

Składniki:

1 kurczak (około 1,2 kg) lub mieszanka kurczaka i wołowiny (około 500 g wołowiny i 500 g kurczaka)

2 litry zimnej wody

2 marchewki

1 korzeń pietruszki

1 cebula

1 por (biała część)

1/2 selera

3 ząbki czosnku

1 łyżeczka soli (lub do smaku)

1/2 łyżeczki pieprzu

2-3 liście laurowe

5-6 ziaren ziela angielskiego

1/2 łyżeczki kurkumy (opcjonalnie, dla koloru)

Makaron Lubella Krajanka (200 g)

Świeże zioła do dekoracji (np. natka pietruszki)

Przygotowanie:

Kurczaka (lub mieszankę mięsa) dokładnie opłucz, a następnie umieść w dużym garnku. Zalej zimną wodą (około 2 litrów) i doprowadź do wrzenia. Po zagotowaniu, zmniejsz ogień na mały i gotuj przez około godzinę, zbierając szumowiny, które mogą pojawić się na powierzchni.

Marchewki, pietruszkę, seler, pora i cebulę obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Czosnek przekrój na pół. Kiedy rosół zacznie się klarować, dodaj do niego przygotowane warzywa, czosnek, liście laurowe, ziele angielskie oraz opcjonalnie kurkumę, aby dodać rosółowi pięknego koloru. Gotuj przez kolejne 30-40 minut.

Po około 1,5 godziny gotowania, sprawdź smak rosółu. Dodaj sól i pieprz do smaku. Jeśli rosół wydaje się zbyt mało intensywny, gotuj go jeszcze przez kilka minut, aż smaki się połączą.

Po ugotowaniu wyjmij mięso i warzywa z garnka. Rosół przecedź przez sito lub gazę, aby uzyskać klarowny wywar. Ugotowane mięso można pokroić w kawałki i dodać do rosółu lub podać oddzielnie.

W międzyczasie w dużym garnku zagotuj wodę, posól ją, a następnie ugotuj makaron Lubella Krajanka według wskazówek na opakowaniu. Po ugotowaniu, odcedź makaron, pozostawiając odrobinę wody z gotowania.

Ugotowany makaron nałóż do misek, a następnie zalej gorącym rosółem. Jeśli chcesz, możesz udekorować danie świeżymi ziołami, takimi jak natka pietruszki. Podawaj z kawałkami mięsa z rosółu.